

Mandulás fánkrudacska

Összetevők

Tészta

Liszt (BL55)	1000 g	100,0%
Fánkkoncentrátum Tojásos	500 g	50,0%
Élesztő	70 g	7,0%
Díarom Fánkaroma	12 g	1,2%
Víz	550 g	55,0%

Töltelék/Felület

Coldfil Vanilla RSPO SG
Carat Coverlux Dark
Carat Coverlux White
Szeletelt pörkölt mandula

Sütéshez

Ariba Tropic

Elkészítés

Az összetevőkből dagasszunk tésztát 5 perc lassú, majd 7 perc gyors fokozaton. Törekedjünk arra, hogy a tészta hőmérséklete a dagasztást követően kb. 28 °C legyen. Ezt követően a tésztát takarjuk le és hagyjuk pihenni 5 percen keresztül. Pihentetés után nyújtógépen engedjük át és vágjuk 50 grammos téglalap alakú részekre. A fánkokat helyezzük fel az előzőleg liszttel megszórt sütőlemezre. Ezután kelesszük őket kb. 40 percig 32 °C-on. Majd jól szellőző helyen további 10-20 percig bőrösítsük a fánkokat. Süssük a fánk mindkét oldalát 3-3 percig, majd fordítsuk vissza az első oldalra és süssük további 1 percig 175 °C-on. A sütést követően hagyjuk azokat kihűlni, majd töltsük be a Coldfil Vanilla RSPO SG töltelékkel. Mártuk a fánkok egyik oldalát olvasztott Carat Coverlux Dark, a másikat pedig Carat Coverlux White bevonóba. A bevonóba keverhetünk egy kevés olajat, így flexibilisebb lesz. A tetejét szórjuk meg szeletelt pörkölt mandulával.

